

香川調理製菓専門学校 調理マイスター科

2年生による レストランランチ

「レストラン営業実習」のご案内

香川調理製菓専門学校の調理マイスター科の特色ある授業の「レストラン営業実習」についてご案内申し上げます。この実習は、校内にある実習室とレストラン施設を使い、調理マイスター科2年の生徒が調理と配膳サービスをおこなうレストラン営業実習です。下記日程で、営業実習をおこないますので、生徒が調理した料理をお召し上がりいただけます。皆様のご利用を心よりお待ちしております。

なお、誠に勝手ながら、ご利用日の1週間前までにお申込みください。数に限りがありますので完売する場合がありますことをご了承いたします。

記

1. 日程、内容 (各回12時30分にお越しください)

日程	料理	内容 (※予告なく変更となる場合もあります。ご了承ください)
11月16日(水)	西洋料理	前菜、メジナのポワレ、デザートのコース
11月30日(水)	中国料理	上海料理コース 牛バラ肉の煮込み、中華風天ぷら等
12月7日(水)	日本料理	天麩羅御膳 揚げたての天ぷら御膳
12月14日(水)	中国料理	四川料理コース 陳麻婆豆腐、ミニ担々麺等
12月21日(水)	日本料理	鍋御膳 あんこう鍋と野菜の煮物の献立
1月11日(水)	中国料理	広東料理コース 豚トロ蒸ご飯、旬魚の蒸し物クリームソース掛け等
1月18日(水)	西洋料理	前菜、マダラのポワレ、デザートのコース
2月15日(水)	西洋料理	前菜、仔鳩のロースト、デザートのコース

営業時間 : 12時30分～(12時30分にお越しください)

場所 : 総合調理実習室(駒込校舎4号館1階 プランタン前)

金額 : 1食1,000円(代金は材料費相当です)

申込方法 : ①ご利用日の1週間前までに、下記申込用紙にご記入の上、お申し込みください。

②各回売り切れ次第、食券の販売は終了とさせていただきます。

③ご来校時、お支払いください。

その他 : 本校には駐車スペースがございません。公共の交通機関をご利用ください。

担当窓口 香川調理製菓専門学校 専門学校教務学生課 (加藤・村上)

平日 9:00~17:00

〒170-8481 豊島区駒込 3-24-3 TEL 03-3576-3404 FAX 03-3918-2291

以上

平成 28 年 月 日

香川調理製菓専門学校 調理マイスター科 2 年生 「レストラン営業実習」 申込書

氏名	
連絡先	住所 TEL _____ mail _____
申込日時・予約人数 (各回 4 名様まで お申込可能です)	<input type="checkbox"/> 平成 年 月 日 (水) 12 時 30 分 _____ 料理 _____ 名 _____ 円 氏名 _____ (代表者様) 氏名 _____ (同伴者様) 氏名 _____ (同伴者様) 氏名 _____ (同伴者様)
アレルギー食材 その他	アレルギー食材および何かございましたらご記入ください。

●準備の都合上、各回 1 週間前までにお申込をお願いします。